Mangosorbet mit Himbeersauce und Pistazien

Ein erfrischendes Dessert, dem niemand widerstehen kann: Rezept für feines Mangosorbet mit Himbeersauce und Pistazien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 20 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Sonja Pieper

Zutaten

200 g	Zucker
2 Stk.	Mangos
2 Stk.	Zitronen
2 EL	Maracujasirup
Nach Belieben	Himbeersauce
Nach Belieben	Himbeeren
4 TL	Pistazien (gehackte)
250 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das Mangosorbet mit Himbeersauce und Pistazien zuerst das Wasser in einen Topf füllen, Zucker einrühren und einmal aufkochen lassen. Anschließend gleich wieder vom Feuer nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Mangos abschälen, halbieren, den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch in eine große Schüssel füllen und mit dem Stabmixer pürieren.

2. Die Zitronenschale fein abreiben. Anschließend die Zitronen auspressen. Nun das abgekühlte Wasser über die pürierten Mangos gießen. Zitronensaft, Schalenabrieb sowie Maracujasirup ebenfalls zufügen. Alles gründlich verrühren und die Masse für rund 20 Minuten in die Eismaschine geben.

3. Das fertige Sorbet auf Desserttellern anrichten, mit Himbeersauce dekorieren. Gehackte

Pistazien und frische Beeren als Garnitur verwenden.

Tipp

Das Mangosorbet mit Himbeersauce und Pistazien kann man zusätzlich mit Minzeblättern dekorieren.